



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
SPECIALITÀ ITTICHE

# UOVA DI TROTA GR.200X12



Naturalmente, buoni!

**CODICE  
13451**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Uova di Trota iridea, allevato in Trentino, raccolte unicamente tra novembre e febbraio con un metodo che salvaguarda la vita del pesce, lavorate artigianalmente con salatura a mano e conservate al naturale, previa pastorizzazione, senza coloranti né conservanti.

Allivate ed alimentate in modo naturale, i pesci che producono queste uova devono raggiungere almeno i 2/3 anni d'età.

## INGREDIENTI

Trota (*Oncorhynchus mykiss*), sale.

Allergeni: PESCE.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto visivo:** asciutto e compatto

**Consistenza:** media

**Colore:** rosso

**Odore:** di pesce lieve, appena accennato

**Sapore:** equilibrato e sapido

## SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 365 giorni ad una temperatura tra 0°C e +3°C.

## UTILIZZO

Ottima alternativa al caviale tradizionale. Da consumare crude, accompagnate da bollicine, sono sfiziose su crostini con burro fresco, a guarnizione di tartine e primi piatti di pesce. Con il loro gusto sapido ma equilibrato, rendono le pietanze gustose e ricercate. Prodotto pronto da gustare.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)